



LEVURE DE BIÈRE AMERICAN WEST COAST

NATURELLE
CASHER
SANS OGM

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

1. Origine

La levure American West Coast BRY-97 a été choisie dans la Siebel Institute Culture Collection ; elle est utilisée par plusieurs brasseries commerciales pour produire différents types de bière. Les processus de propagation et de séchage ont été spécifiquement conçus pour produire une levure de bière de haute qualité qui peut être utilisée de manière simple et fiable pour produire des bières de la plus haute qualité. Aucun colorant, conservateur ou autre substance non naturelle n'a été utilisé dans sa préparation. La levure est produite dans des usines homologuées ISO 9002.

2. Propriétés microbiologiques

- Classée Saccharomyces cerevisiae
- Levure à fermentation haute.
- L'analyse de la souche sèche active est typique :

Pourcentage de solides	93 – 95 %
Cellules de levure vivantes	≥ 5 x 10^9 par gramme de levure sèche
Levure sauvage	< 1 par 10^6 cellules de levure (méthode de Lysine)*
Bactéries	< 1 par 10^6 cellules de levure*

- Le produit fini n'est commercialisé qu'après avoir passé une série de tests rigoureux.

*selon les méthodes d'analyse ASBC et EBC

3. Propriétés de brassage

- Démarrage rapide et fermentation vigoureuse, qui peut être réalisée en 4 jours à plus de 17 °C.
- Atténuation moyenne à haute,
- Vitesse de fermentation, durée de fermentation et degré d'atténuation dépendent de la densité de l'inoculation, de la manipulation de la levure, de la température de fermentation et de la qualité nutritionnelle du moût.
- La levure American West Coast BRY-97 est une souche floculante. La décantation peut être favorisée par refroidissement et l'utilisation d'agents de collage et de colle de poisson.
- L'arôme est légèrement fruitée, presque neutre et ne présente pas de mauvaises odeurs lorsqu'elle est correctement manipulée. Elle peut avoir tendance, en raison de la floculation, à réduire légèrement les niveaux de houblon amer
- Utilisée de préférence à des températures de bière traditionnelles après réhydratation de la manière recommandée.

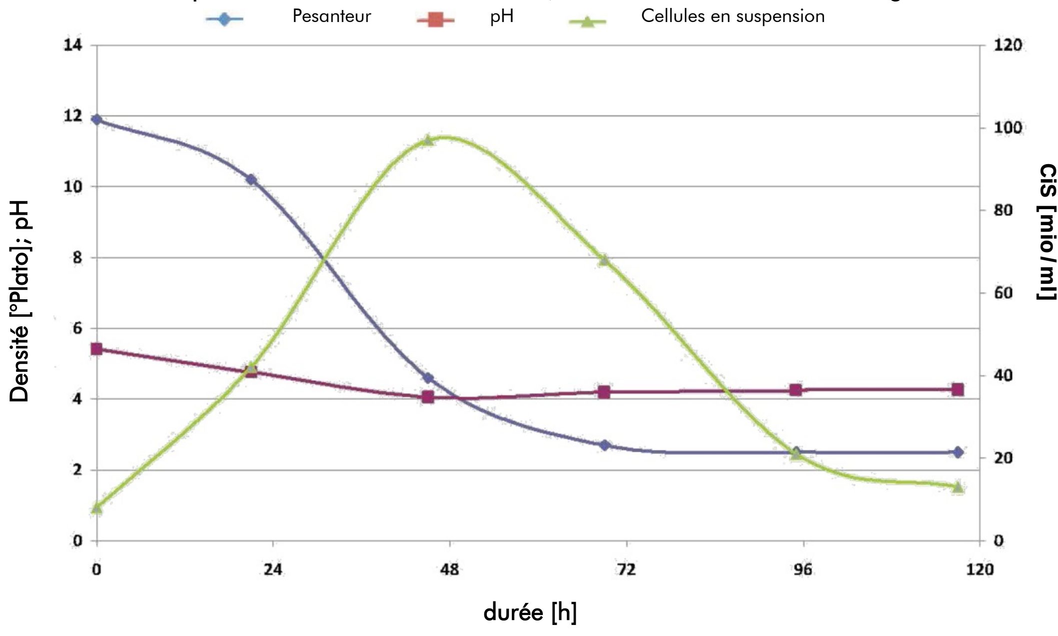
4. Mode d'emploi

- Lorsque 100 g de levure sèche active sont utilisés pour ensemencer 100 litres de moût, une densité de levure de 5 à 10 millions de cellules par millilitre est atteinte. Le brasseur peut expérimenter avec l'ensemencement pour parvenir au style de bière souhaité ou pour l'adapter aux conditions de traitement.
- Saupoudrer la levure sur la surface de 10 fois son poids d'eau propre stérilisée (bouillie) à 30 °C - 35 °C. Ne pas utiliser de moût ou d'eau distillée ou d'osmose inverse, qui pourrait provoquer une perte de viabilité. Rompre DOUCEMENT les grumeaux afin que toute la levure soit en contact avec le milieu de réhydratation. NE PAS MÉLANGER. Laisser reposer pendant 15 minutes puis suspendre la levure complètement et laisser pendant 5 minutes supplémentaires à 30 °C - 35 °C. Régler ensuite la température à celle du moût et ensemencer immédiatement.
- Réguler la température par étapes de 10 °C à 5 minutes d'intervalle à la température du moût en mélangeant des parties aliquotes de moût. Ne pas effectuer la régulation de la température par la perte naturelle de chaleur. Ceci prend trop de temps et pourrait entraîner la perte de viabilité ou de vitalité.
- Un choc thermique, à une température supérieure à 10 °C entraîne la formation de mutants « petite », conduisant à une fermentation longue et incomplète, avec potentiellement la formation de saveurs indésirables.
- La levure American West Coast BRY-97 a été conditionnée pour survivre la réhydratation. La levure contient un réservoir adéquat de glucides et d'acides gras non saturés pour réaliser une croissance active. Il n'est pas nécessaire d'aérer le moût.

5. Stockage

- Toute levure sèche active doit être entreposée au sec et en dessous de 8 ºC. L'emballage doit rester intact.
- La levure American West Coast BRY-97 perd rapidement son activité une fois exposée à l'air. Ne pas utiliser les paquets qui ont perdu leur vide. Les paquets ouverts doivent être refermés, stockés dans un environnement sec inférieur à 4 °C et utilisés dans un délai de 3 jours.
- Ne pas utiliser la levure après la date de péremption imprimée sur l'emballage.

JANVIER 2012



ESSAYEZ NOTRE GAMME COMPLÈTE DE LEVURES DE BIÈRE LALLEMAND

SI FACILE À CONSERVER	• La levure sèche active offre une durée de vie nettement meilleure que celle des cultures de levure liquides
SI FACILE À UTILISER	• Suivre les instructions simples de réhydratation et de taux d'ajout
SI FIABLE	• Chaque lot de levure de bière premium Lallemand est soumis à des tests de qualité rigoureux afin d'assurer la meilleure performance possible
SI INTERNATIONAL	• Utilisé dans des centaines de brasseries en Grande-Bretagne, aux États-Unis, Canada, Japon, Amérique du Sud et dans le monde entier.

Nottingham + Windsor + Munich + Diamond + BRY97 + Servomyces + CBC-1









Visitez notre site Web : www.lallemandbrewing.com

Pour obtenir des renseignements commerciaux et techniques, veuillez contacter brewing@lallemand.com

Les renseignements ci-inclus sont véridiques et exacts au mieux de notre connaissance ; toutefois, cette fiche n'est pas considérée comme étant une garantie expresse ou implicite, ou comme une condition de vente de ce produit.

DISTRIBUÉ PAR :